ズーム
ZOOM JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 54 - octobre 2015

Société
Histoires de chats

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

ÉDITO Chat alors !



Quand le premier bar à chats français a ouvert ses portes en septembre 2013, il en existait plusieurs dizaines au Japon. Le succès de ces établissements témoigne non seulement d'un désir de trouver un peu de sérénité auprès de ces animaux, mais aussi de l'intérêt que les Japonais leur portent. On en trouve partout, y compris dans des endroits reculés comme cette petite île de la mer Intérieure que l'on a surnommé l'île aux chats tant ils sont nombreux. Ils sont également les héros de nombreuses histoires qui font le bonheur des lecteurs. Cet engouement nippon pour les matous est contagieux. Les Français y succombent comme l'illustre le succès de certaines séries de manga.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

33,8 millions de Japonais ont aujourd'hui plus de 65 ans. Ils représentent 26,7 % de la population. En 1985, il y avait une personne âgée de plus de 65 ans pour 10 habitants. La proportion est désormais d'une pour cinq. Et ce n'est pas fini. En 2050, 40 % des Japonais auront plus de 65 ans.

Couverture : Jérémie Souteyrat

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Port d'Usuki, préfecture d'Ôita



© Eric Rechsteiner

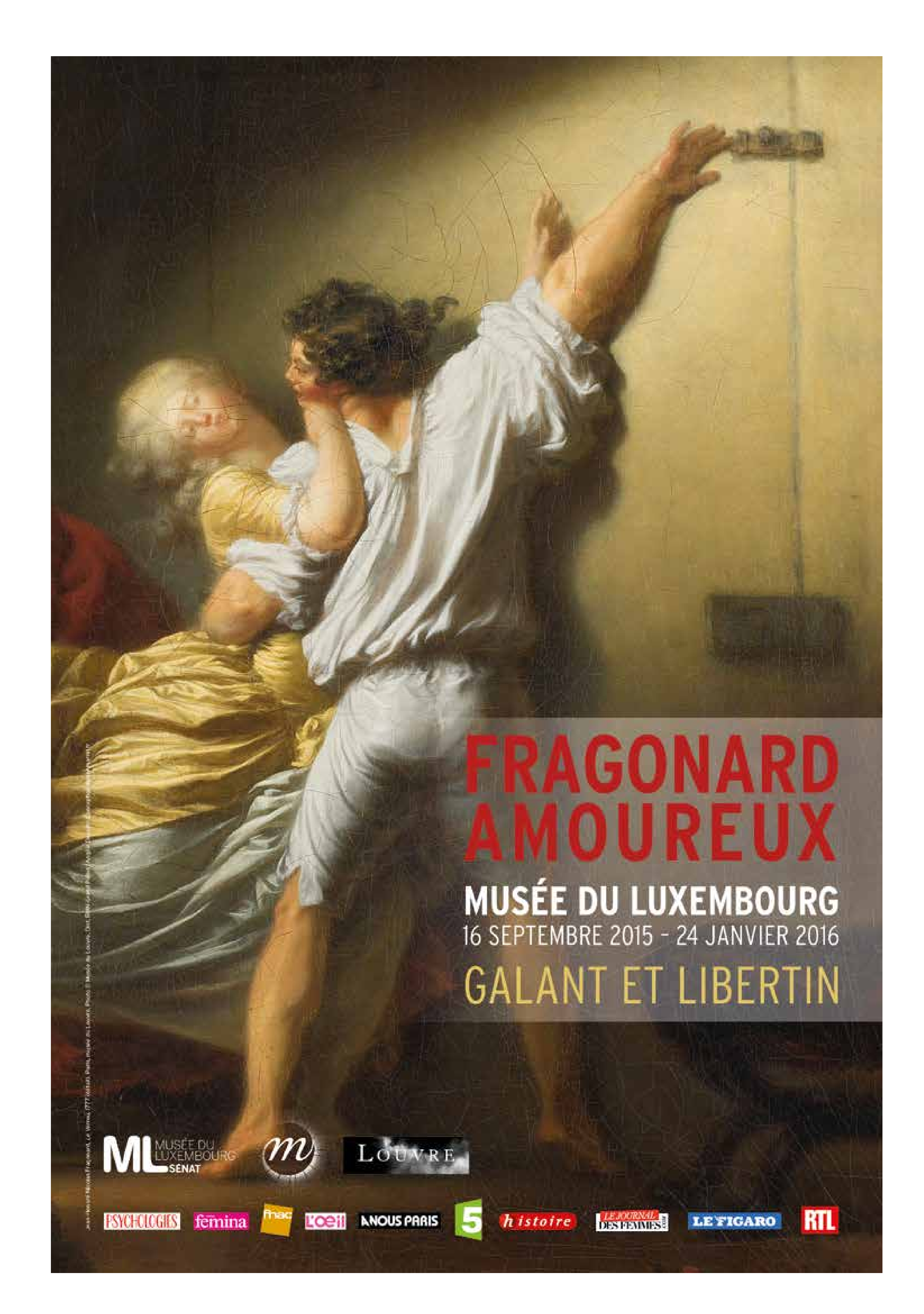
Avec la multiplication des autoroutes et des lignes de train à grande vitesse, on a fini par oublier l'existence du bateau comme moyen de transport. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, c'était le moyen de transport le plus pratique pour voyager et transporter des marchandises dans tout l'archipel. Il reste aujourd'hui quelques lignes incontournables comme celle entre Usuki sur l'île de Kyûshû et Yawatahama sur l'île de Shikoku.

EDUCATION L'université au service de l'économie

Le ministère de l'Education a adressé une lettre à 26 établissements universitaires pour leur demander *"d'abolir ou de convertir les départements de sciences humaines et sociales pour favoriser des disciplines qui servent mieux la société"*, notamment l'ingénierie, les sciences dures et les sciences naturelles. Les sciences humaines et sociales sont donc jugées *"inutiles"*, pas assez productives pour l'économie. Polémique garantie.

SPORT Champion du monde à 105 ans

Un sémillant centenaire japonais a fait une entrée remarquée dans le livre Guinness, en battant le record du monde du 100 m dans la catégorie des plus de 105 ans. MIYAZAKI Hidekichi, surnommé "Golden Bolt", en référence au coureur jamaïcain le plus rapide de la planète, a parcouru la distance en 42,22 secondes. A l'issue de la course, il a déclaré qu'il n'était pas satisfait de son temps !


FRAGONARD
AMOUREUX
MUSÉE DU LUXEMBOURG
16 SEPTEMBRE 2015 - 24 JANVIER 2016
GALANT ET LIBERTIN
ML MUSÉE DU LUXEMBOURG SÉNAT
LOUVRE
PSYCHOLOGIES
femina
fnac
L'OEIL
À NOUS PARIS
5
histoire
LE JOURNAL DES FEMMES
LE FIGARO
RTL

SÉRIE L'huître solidaire franco-japonaise

Touchée comme d'autres secteurs, l'ostréiculture à Ishinomaki renaît de ses cendres grâce au soutien des Charentais.

La ville de Royan se trouve dans le département de Charente-Maritime et compte 17 100 habitants. C'est une ville touristique internationale, située à 100 km au nord de Bordeaux réputée pour ses vins. Pendant la période des vacances, on y enregistre plus de 100 000 visiteurs avec leur bateau de croisière. Les huîtres du bassin Marennes-Oléron sont réputées et exportées partout en Europe. L'ostréiculture remonte à l'époque romaine. Dans la région de Royan elle s'est développée dans le courant du XIX[e] siècle, lorsqu'on a transformé les marais salants en claire pour l'affinage des huîtres. A l'origine, on y élevait surtout des huîtres plates.

En 1922 une maladie s'est répandue et a tué la plupart des huîtres. A l'époque, on a fait venir les huîtres portugaises pour rétablir l'élevage. Or, en 1967 une autre épidémie s'est déclarée et à éliminer presque la totalité des huîtres. Alors les éleveurs français se sont intéressés aux huîtres creuses japonaises de la région de Sanriku (côte du Tôhoku), de bonne qualité et résistantes aux épidémies. Du quartier de Mangoku-ura, à Ishinomaki, on a amené beaucoup d'huîtres pondeuses. On a implanté ces huîtres "japonaises" en mer de Royan. Depuis, la plupart des "Marennes-Oléron" sont d'origine japonaise.

Plus d'un demi-siècle s'est écoulé depuis cet épisode et les ostréiculteurs français continuent, de génération en génération, à éprouver une grande reconnaissance envers leurs confrères japonais, ce qui explique leur aide rapide et efficace au lendemain du tremblement de terre du 11 mars 2011.

A 65 ans, Gérard Viaud est un des principaux ostréiculteurs du bassin Marennes-Oléron. En tant que président du Comité national de conchyliculture, il s'est déjà rendu à Ishinomaki, à Kesennuma, dans la préfecture de Hiroshima et en Chine. Il a reconnu la qualité des huîtres de Sanriku dont fait partie Ishinomaki.

"Si les huîtres de Hiroshima sont bonnes, il est préférable de les manger cuites, plutôt que crues. L'environnement dans la préfecture de Miyagi permet de produire des huîtres d'une qualité supérieure qui peuvent être consommées crues", explique-t-il avant d'ajouter que *"pour qu'une production locale soit reconnue, il faut se battre. C'est ce que nous faisons en France."*

En Charente-Maritime, le nombre d'ostréiculteurs est passé de 5 000 à 1 000 en 50 ans. Comme à Ishinomaki, se pose le problème de la transmission des entreprises. Pour augmenter leurs revenus, ils procèdent à un élevage de plus grande envergure. Quelle que soit la taille de leur élevage, les ostréiculteurs prennent des initiatives, comme en allant vendre leurs huîtres partout en France. Royan n'est pas la seule ville productrice d'huîtres. Aussi répètent-ils que *"pour notre survie, nous devons protéger la production locale"*.

Quand nous avons demandé à M. Viaud des conseils pour ses collègues japonais d'Ishinomaki, il les a encouragés en ces termes : *"Pour tout ostréiculteur, l'important est de préserver la qualité. Nous pensons pour nous que l'océan Atlantique constitue le meilleur environnement pour nous comme l'océan Pacifique est parfait pour les gens de Miyagi. Nous croyons que leur amour et leur fierté du travail et de la mer permettent de produire de bonnes huîtres. Je reconnais que la qualité des huîtres de Miyagi se situe au meilleur niveau mondial. Ils devraient en être fiers."*.

Si la France représente les pays producteurs d'huîtres en Europe, en Asie, c'est le Japon. Les huîtres creuses d'Ishinomaki qui se dégustent crues sont très appréciées des gourmets. ISHIMORI Yûji est président du Comité des ostréiculteurs d'Ishinomaki. Il s'est efforcé après le séisme de reconstruire l'élevage local grâce à des aides multiples dont les cordes d'élevage envoyées par la France. *"C'est ainsi qu'on a pu récolter les huîtres dans les deux années qui ont suivi la catastrophe. Sans cette aide, beaucoup d'ostréiculteurs auraient dû abandonner l'élevage. On ne saura jamais trop les remercier. Si quelque chose arrivait en France, je me précipiterais pour aller aider les ostréiculteurs. C'est mon vœu le plus cher"*, assure-t-il. Le lien est fort.

Quant au problème de la transmission, plus grave qu'à Royan, M. ISHIMORI se montre un peu plus optimiste. *"Depuis le séisme, je m'aperçois que les jeunes d'ici sont très actifs. Je suis fier de leur énergie. Cela me fait plaisir de penser à l'avenir de notre région et de travailler avec eux"*, explique-t-il. Il sait néanmoins que la situation actuelle dans la région et celle de l'industrie de la pêche en général ne sont guère réjouissantes. Il reste pourtant combatif. *"Notre génération n'a pas dit son dernier mot. Nous devons aider la jeune génération avec nos expériences et nos relations, pour développer la production locale"*, dit-il.

Face aux encouragements de M. Viaud, M. ISHIMORI répond avec une pointe d'humour. *"Je suis ravi qu'il y ait des ostréiculteurs qui partagent nos préoccupations. S'il n'était pas fier de la mer, le pêcheur ne pourrait pas avancer dans la vie. En tant que représentant des pêcheurs japonais, nous ne pouvons pas baisser les bras. C'est notre façon de les remercier nos amis français."*

Le séisme a causé des dégâts considérables aux ostréiculteurs qui ont perdu tout leur matériel. Beaucoup ont dû abandonner le métier. Leur nombre et la production ont baissé de moitié par rapport à la période avant le tremblement de terre. Malgré tout, certains tentent d'augmenter leur production grâce à de nouvelles techniques importées de l'étranger. C'est le cas de la société Wagaki implantée à Higashi-Matsushima. Son directeur, ABE Toshimi en est fier. *"Tout en respectant l'héritage des techniques*

traditionnelles adaptées à notre région, nous utilisons également des techniques venant d'autres pays. Notre objectif est de hisser notre société au premier rang mondial", affirme-t-il.

Selon le Comité préfectoral de la pêche, la production d'huîtres dans la région est tombée de 3 119 tonnes en 2010 à 318 en 2011. Elle a ensuite repris progressivement pour atteindre 597 tonnes en 2012, 1 154 en 2013, et 1 564 en 2014. On ne compte plus que 430 ostréiculteurs, soit moitié moins qu'en 2010. Pour assurer une production égale à celle d'avant le séisme, il faudrait augmenter la productivité de 50 %. Selon un spécialiste membre du Comité, *"il est impossible de retrouver le niveau de production d'avant. Il faut donc miser sur une augmentation de la valeur ajoutée."*

Jusqu'en 2002, ABE Toshimi travaillait dans un drugstore de Shiogama. Mais à 25 ans, il a hérité de l'exploitation ostréicole familiale. *"La première année a été excellente. J'étais surpris de gagner autant. Mais au fil du temps, c'est devenu de plus en plus difficile",* raconte-t-il. En 2010, son père lui a transmis l'exploitation. Si le chiffre d'affaires annuel représente quelques dizaines de millions de yens, *"le revenu annuel de toute la famille, atteint à peine les trois millions de yens pour des journées de travail commençant tôt le matin et se terminant tard le soir."* Au moment du séisme, son avenir était déjà incertain. Le tsunami a emporté son père et tous ses employés ; il a perdu quatre bateaux sur cinq, toutes ses installations ainsi que sa maison.

Il a alors voulu liquider tout ce qui concernait l'ostréiculture. Mais au lendemain de la catastrophe, les offres d'emploi étaient rares. En déblayant la plage avec ses collègues pêcheurs du quartier, il s'est demandé si c'était une bonne chose que de tout arrêter ainsi. Et progressivement, le désir et la volonté de reprendre l'ostréiculture lui sont revenus. Cette décision prise, il lui fallait un budget de près de 50 millions de yens pour l'achat des bateaux et des autres équipements. Il ne suffisait pas de tout refaire : cela n'aurait fait que reproduire les difficultés antérieures. C'est à ce moment, en apprenant le départ en France d'un de ses amis



Ishinomaki Hibi Shimbun

Président du Comité national de conchyliculture, Gérard Viaud partage la même passion que…



Ishinomaki Hibi Shimbun

Ishimori Yûji, président du Comité des ostréiculteurs d'Ishinomaki, à 10 000 kilomètres de là.


Ishinomaki Hibi Shimbun

ABE Toshimi (à gauche) a finalement décidé de se lancer dans l'élevage des huîtres.

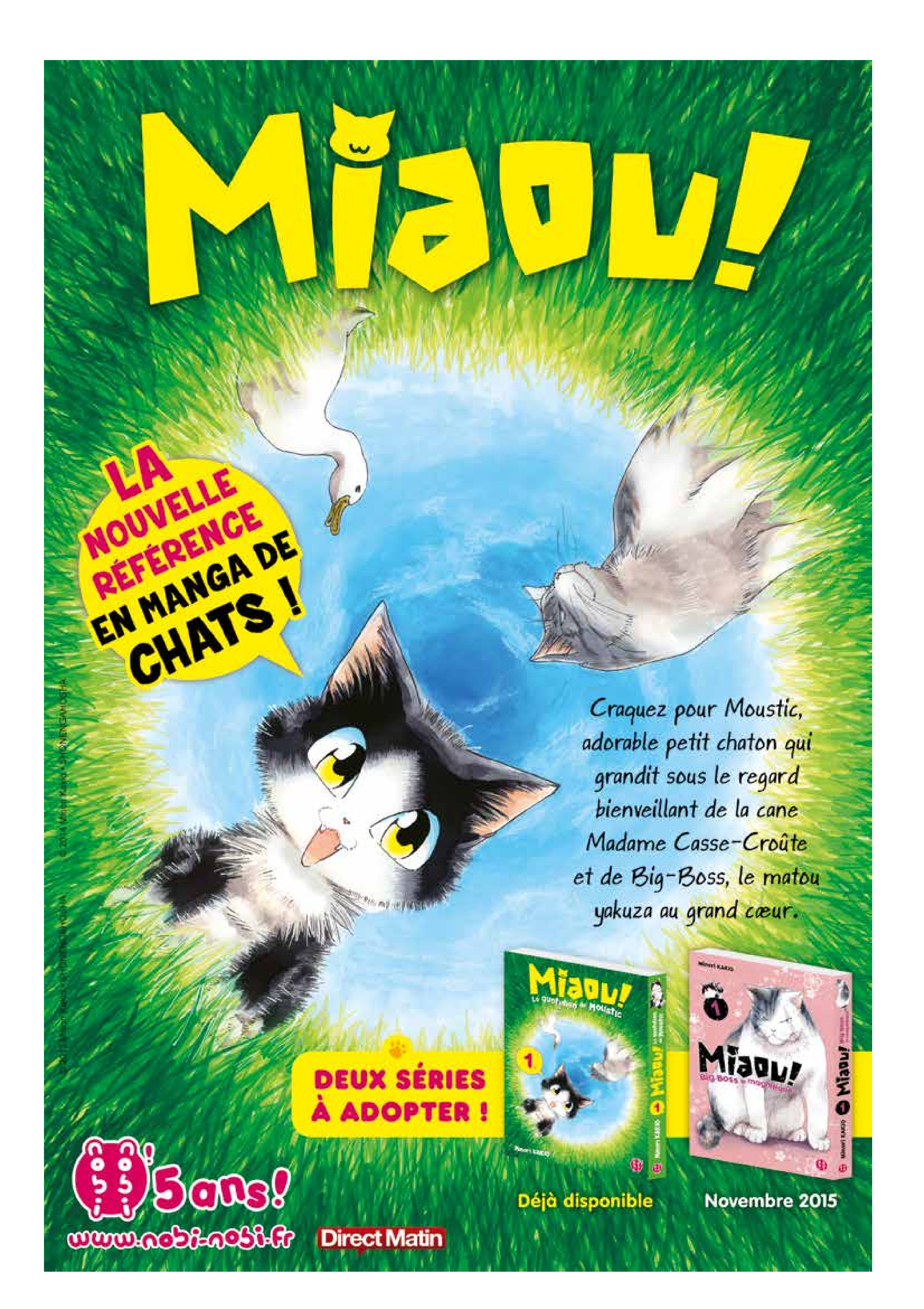
pour visiter des exploitations ostréicoles qu'il s'est dit que cela pouvait être l'occasion d'un changement. Il est donc parti avec lui.

Ils ont passé deux semaines en France et se sont rendus dans différents élevages sur la côte atlantique et en Méditerranée. Le plus impressionnant a été celui de Marennes-Oléron à Royan, un des plus grands au monde. Les ostréiculteurs de Marennes-Oléron ont un procédé original dans l'avant dernière étape de la production : l'affinage des huîtres dans un bassin d'eau de mer, appelé "claire" à l'emplacement d'anciens marais salants dans un équilibre délicat d'eau douce et d'eau salée au fond de laquelle pousse une mousse végétale qui donne sa couleur verte et son parfum spécifiques à l'huître de claire.

Ce qui a frappé ABE Toshimi, ce n'est pas seulement la qualité des huîtres, mais aussi une approche du métier très différente. La surface de l'élevage est considérable et on procède notamment à beaucoup de vente directe. *"En France, ce n'est pas par bateaux mais avec des tracteurs qu'on récolte les huîtres comme si l'on était dans une vaste exploitation agricole. L'ostréiculteur ressemble plus à un agriculteur qu'à un pêcheur"*, confie-t-il. *"Pour les jeunes le travail est plus facile et les tâches sont mieux reparties. Au Japon, nous respectons trop les techniques traditionnelles"*. Cette expérience lui a ouvert les yeux. De retour au Japon, Il a créé la société Wagaki avec des amis. En complément aux coquilles St Jacques utilisées comme collecteur d'huîtres (naissains), la société Wagaki se sert maintenant de coupelles en plastique, une technique française. C'était en effet la meilleure solution pour élever les huîtres dites de *single seed* (implantation unique) ayant une forme parfaite pour être vendu avec les coquilles. Et ces huîtres sont appréciées par ceux qui achètent les jeunes huîtres.

Quant à l'avenir, *"l'objectif est de faire tout nous-mêmes, de la production jusqu'au consommateur, en passant par la préparation. L'avenir de notre production en dépend,* explique ABE Toshimi. *Le séisme a été un événement tragique, mais nous ne baissons pas les bras. Nous allons tout faire pour que l'ostréiculture d'Ishinomaki atteigne le meilleur niveau mondial."*

AKIYAMA YUHIRO



Miaou!
LA NOUVELLE RÉFÉRENCE EN MANGA DE CHATS !
Craquez pour Moustic, adorable petit chaton qui grandit sous le regard bienveillant de la cane Madame Casse-Croûte et de Big-Boss, le matou yakuza au grand cœur.
DEUX SÉRIES À ADOPTER !
Miaou!
1
Miaou!
1
Déjà disponible
Novembre 2015
nobi nobi! 5 ans!
www.nobi-nobi.fr
Direct Matin



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Parmi les quelque 150 cafés à chats qui ont vu le jour ces dernières années, Nyafe Melange connaît un joli succès.

Personne ne résiste aux chats

Pas toujours autorisés à posséder chez eux un animal de compagnie, les Japonais ont trouvé la bonne parade.

Parmi les mauvais côtés de la vie urbaine moderne dans des villes comme Tôkyô et Ôsaka figurent un sens aigu de l'aliénation et de l'isolement. Dans un pays où un nombre croissant de personnes décide de ne pas se marier, de ne pas avoir d'enfants, les célibataires et les couples choisissent de consacrer leur temps, leur énergie et leur argent aux animaux de compagnie. Mais que faire quand les bêtes ne sont pas autorisées ? Dans la plupart des appartements de location, les animaux sont interdits parce qu'ils pourraient déranger les voisins. Heureusement, depuis une dizaine d'années, les personnes seules et/ou stressées ont trouvé une solution en se rendant dans les cafés à chats.

Bien que le premier établissement de ce type ait été créé à Taipei, sur l'île de Taïwan, en 1998, le concept a vraiment pris racine au Japon où, depuis 2005, on ne compte plus les créations dans tout l'archipel. Entre 2005 et 2010, 79 ont ouvert leurs portes et on estime aujourd'hui leur nombre à environ 150.

Le café à chats typique est un appartement ou une boutique où les chats apportent aux clients une compagnie relaxante qu'ils ne peuvent pas trouver ailleurs. Malgré leur dénomination, ces établissements proposent rarement des boissons et de la nourriture. Il s'agit plutôt d'une forme de location d'animaux de compagnie. On y trouve entre 15 et 25 chats de différentes tailles et de races variées. Certains cafés en ont une cinquantaine. Lorsque vous vous présentez, on vous remet une "carte" (souvent bilingue) comportant des informations sur les résidents avec leur photo, leur nom, leur date de naissance et quelques traits de caractère. Puisque nous sommes au Japon, les établissements sont très propres et les chats sont extrêmement bien traités. C'est d'autant plus nécessaire que la licence ne s'obtient pas facilement compte tenu des règles très strictes définies par la loi sur la protection et le traitement des animaux. Dans certains cas très rares, les chats n'ont pas l'air contents. C'est pourquoi certaines associations de défense des animaux ont engagé des actions pour protester contre les "heures de travail" jugées parfois trop longues. Si les boutiques d'animaux n'ont pas l'autorisation de les présenter après 20h, les cafés ont quant à eux le droit de rester ouverts jusqu'à 22h, car la plupart de leurs clients viennent le soir, sans doute après une journée de travail stressante.

Certains établissements se sont spécialisés dans certains types de chats comme les chats noirs ou les chats de race. Une exception notable parmi ces lieux est la chaîne Neco Republic qui s'est spécialisée dans le soin donné aux chats errants. De toute évidence, le Japon a un problème avec les chats errants et la plupart de ceux qui finissent dans des fourrières sont éliminés. Neco Republic travaille avec un réseau de bénévoles pour récolter des fonds et informer la population de ce problème. Son but est de pouvoir trouver un toit pour tous ces chats. Les deux premières succursales de Neco Republic ont ouvert l'année dernière à Gifu et à Ôsaka, réussissant à placer quelque 140 chats. Un troisième établissement de la chaîne vient d'être implanté à Tôkyô.

Pour vous donner une idée plus précise de ce qui se passe dans un café à chats, l'équipe de Zoom

Japon s'est rendue au Nyafe Melange, un lieu agréable situé à Ebisu. Ouvert depuis 2009, il s'agit de l'un des plus anciens du Japon. Sa grande salle de jeu ne manque pas d'attrait et de chaleur. A première vue, elle ressemble à une pièce ordinaire avec bibliothèques, canapés et tables basses, mais on y trouve une douzaine d'étagères et de tabourets sur lesquels les 22 chats résidents peuvent confortablement s'asseoir et présider au fonctionnement du lieu. Il n'est pas obligatoire de commander des boissons, mais vous pouvez avoir un café ou thé si vous le souhaitez. Le jour de notre visite, l'atmosphère était particulièrement calme avec les chats paressant dans la pièce, dormant ou faisant leur toilette.

La clientèle se composait d'une douzaine de personnes. Âgées entre 20 et 30 ans, elles travaillent toutes dans le quartier. Le week-end, les clients sont principalement des couples. Les touristes étrangers sont aussi de plus en plus nombreux. Chacun se comporte avec les chats comme il l'entend. Une jeune femme se promène dans la pièce avec un bâton dans l'espoir qu'un matou cherche à l'attraper. Un couple, assis sur un canapé, discute tout en caressant un chat sur leurs genoux. Une autre femme, accroupie, observe les chats autour d'elle. Selon AKIMOTO Yumi, la patronne du lieu, les clients restent en moyenne 90 minutes. *"C'est intéressant de voir comment les gens se comportent avec les chats. La plupart d'entre eux passent leur temps à prendre des photos ou à les dessiner. Les nouveaux venus se montrent souvent surpris par la situation et restent là à observer"*, note-t-elle. La principale raison de cette attitude vient du fait qu'ils n'ont jamais eu de chat et n'en ont probablement jamais touché avant. Ils ne savent pas comment se comporter face à un animal aussi imprévisible. *"Bon nombre de clients se montrent timides. Aussi ceux qui viennent pour la première fois n'osent pas aller vers les chats pour jouer avec eux. Ils préfèrent lire et siroter un café avec l'espoir secret qu'un des résidents à quatre pattes s'intéresse à eux"*, explique AKIMOTO Yumi.

D'après un membre du personnel, ceux qui viennent en groupe se montrent beaucoup plus chaleureux et bavardent beaucoup. *"Pour eux, le chat est un bonus et sans doute que la façon nonchalante dont ils abordent leur relation avec l'animal contribue à leur succès auprès de lui"*. Les chats sont plus attirés par ces gens qui ne cherchent pas attirer forcément leur attention. Par ailleurs, les cafés à chats constituent un excellent lieu de rendez-vous pour les couples. "*Beaucoup de couples qui viennent ici semblent être dans la première phase de leur relation amoureuse. Ils utilisent les chats pour réduire les différences qui peuvent encore subsister entre eux"*, confie une autre employée.

Evoquant les raisons pour lesquelles les cafés à chats ont beaucoup de succès dans l'archipel, AKIMOTO Yumi met en évidence plusieurs choses que les médias mentionnent rarement. *"Tout d'abord, les Japonais sont extrêmement timides dès qu'ils sont en dehors du cercle de leur famille ou de leurs amis. Aussi la communication tactile et sans parole avec les chats constitue une source de réconfort. Et puis, il ne s'agit pas que d'une relation avec des animaux. Ce genre de lieu offre une sorte d'oasis de calme et de paix dans une ville aussi dense que Tôkyô. Quand vous songez à tout ce que ces individus doivent endurer pour se rendre chaque jour à leur travail, vous comprenez facilement pourquoi ils sont si nombreux à venir dans ce genre d'établissement"*, assure-t-elle. Apparemment certains clients n'hésitent pas à se faire porter malade pour passer une journée entière dans ce type de café, car ils ont besoin de décompresser. *"Je suis heureuse que nos chats procurent une tranquillité d'âme à ce genre de personnes"*, ajoute-t-elle simplement.

JEAN DEROME



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

La compagnie des chats permet à beaucoup d'oublier le stress de la vie quotidienne.

CARNET D'ADRESSES

Les cafés à chats ne sont que la partie émergée de l'iceberg lorsqu'on évoque le juteux business des bars à animaux. Dans Tôkyô, on trouve des dizaines d'établissements pour les amoureux des bêtes ou les personnes en quête d'un endroit calme et original. On trouve des cafés à lapins, à oiseaux, chèvres, chiens et plus récemment à serpents. La capitale compte 39 cafés à chats. Leur tarif varie de 800 à 1 200 yens l'heure. Certains d'entre eux proposent des menus avec supplément. Les règles sont en revanche partout les mêmes. Avant d'entrer, vous devez vous désinfecter les mains. Il faut retirer ses chaussures. Il est interdit de fumer, d'ennuyer les chats quand ils dorment ou de prendre des photos avec un flash. Certains lieux sont interdits aux enfants. Voici par quartier, quelques-uns des établissements les plus populaires :

Ebisu
Nyafe Melange
3F 1-7-13 Ebisu, Shibuya-ku
Tél. 03-5449-4024
Tous les jours de 12h à 20h (dimanche-jeudi), de 12h à 21h (vendredi-samedi)
www.nyafe-melange.com

Shinjuku
Cat Cafe Kyariko Shinjuku
6F 1-16-2 Kabukichô, Shinjuku
Tél. 03-6457-6387
Tous les jours 10h-22h
http://catcafe.jp/cat_shinjyuku.html
On n'y trouve pas moins d'une cinquantaine de chats dont certains de race.

Nakano
Neko no Kanzume
3F 5-68-9 Nakano, Nakano-ku
Tél. 03-6522-2225
Ouvert de 13h à 20h (lundi, mardi et vendredi), de 11h à 20h (samedi, dimanche et fêtes). Fermé mercredi et jeudi.
www.nekonokanzume.com
Le lieu est très apprécié pour ces chats très joueurs. A la différence d'autres cafés, vous pouvez prendre les chats et vous en occuper. Le personnel vous aide à bien choisir.

Takadanobaba
Nyankoto
#201 2-14-6 Takadanobaba, Shinjuku-ku
Tél. 03-6233-9662
Tous les jours de 11h à 22h
http://nyankoto.com/
Le lieu est réputé pour avoir les plus beaux chats de la ville. Le pedigree des 13 résidents est impressionnant.

Ikebukuro
Cat Café Nekorobi
3F 1-28-1 Higashi Ikebukuro, Toshima-ku
Tél. 03-6228-0646
Tous les jours de 11h à 22h
www.nekorobi.jp/english
Un des cafés à chats les plus anciens de la capitale avec 11 chats. C'est un endroit agréable où l'on trouve également des mangas et des jeux vidéo.

J. D.

DÉCOUVERTE Aoshima ne ronronne plus

Perdue au milieu de la mer Intérieure, la petite île attire des touristes amateurs de chats. Mais les habitants font la grimace.

Quand le bateau, qui relie l'île d'Aoshima à celle de Shikoku, dans l'ouest de l'archipel, s'apprête à accoster dans le petit port, les cris *"Regarde, comment ils sont mignons ces chats !"* rompent brutalement le silence qui a régné pendant le court trajet maritime d'une demi-heure. Un escadron de félins bruns et roux, dès qu'ils aperçoivent l'arrivée des touristes, prennent possession du brise-lames pour observer le navire qui approche. Oui, ils savent que ces citadins, qui viennent souvent d'Ôsaka ou de Tôkyô, ont à manger. Dès que le capitaine donne le feu vert pour descendre du navire, ces admirateurs de chats, en poussant des cris de joie, s'attaquent à celui qui leur semble le plus mignon, avec un appareil photo ou un jouet pour chat à la main.

A côtés de ces touristes, quelques femmes locales, souvent très âgées, récupèrent les journaux et les denrées nécessaires à leur vie quotidienne. Ici, à 13 kilomètres de la rive de l'île de Shikoku, ce bateau constitue une ligne de ravitaillement indispensable à leur bien-être. D'autres femmes, assises sur un banc installé juste au fond de ce port minuscule, regardent le groupe d'une dizaine de touristes avec un visage difficile à interpréter. Y transparaissent peut-être perplexité, amertume et résignation. En tout cas pas celui d'une personne qui souhaite la bienvenue à un touriste venu visiter une île coupée un peu de tout, qui n'était même pas connectée, sauf rares exceptions, au réseau téléphonique jusqu'au début des années 1980. Par ailleurs, ce sont surtout les journalistes qui sont personæ non gratæ. Dès qu'on annonce le but de leur excursion, ces femmes partent avec froncement comme de petits oiseaux qui auraient aperçu une ombre de chat. Bref, deux mondes, méfiants l'un de l'autre, se regardent ; celui des gens de l'extérieur - touristes et journalistes tout confondus - qui viennent souvent des grandes villes pour s'amuser avec les chats, et celui des habitants d'îles, las de ces citadins qui ne respectent souvent pas les règles de la vie locale.

C'est en mai 2013 qu'une équipe de journalistes de la télévision a débarqué sur cette île plongée dans la tranquillité pour faire un reportage sur ces chats, apparemment trop nombreux par rapport au nombre d'habitants. Après la diffusion de cette émission, Aoshima est devenue un sanctuaire pour les amateurs des chats au niveau international. Les informations sur l'île ont été relayées sur Internet, provoquant un afflux considérable de touristes sur cet îlot qui n'était naguère fréquenté que par la population locale. Le hic, c'est qu'à Aoshima, il n'y a aucune infrastructure pour accueillir ces visiteurs. Pas d'hôtels, ni de restaurants, rien du tout. Ne disposant pas de moyens pour profiter de l'arrivée des touristes, les habitants sont justement passés à côté de cet engouement et ne peuvent que regarder ces touristes s'amuser avec des chats. Les troubles entre des locaux et des touristes ne cessent d'augmenter. *"Ils jouent avec des chats au port alors que c'est un point de ravitaillement indispensable pour nous. Franchement dit, je veux qu'ils nous laissent tranquille",* confie l'un d'entre eux. Ne maîtrisant pas du tout les outils de communi-



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Pour limiter leur nombre, une campagne de stérilisation a été envisagée. Mais elle est trop coûteuse.

Située à une trentaine de minutes de Shikoku, l'île d'Aoshima ne compte plus que 15 habitants et des dizaines de chats.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

A l'arrivée du bateau amenant souvent des visiteurs, les chats viennent les accueillir dans l'espoir de recevoir de quoi manger.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

La présence des touristes venus profiter des félins ne fait pas que des heureux à Aoshima.

cation modernes, la population locale reste impuissante face à cette surmédiatisation.

Si les journalistes ne sont pas bienvenus ici, c'est que ceux qui ont visité Aoshima n'ont fait que des articles centrés sur les chats. Le quotidien local, *Ehime Shimbun,* a fait un reportage sur la relation délicate entre les habitants et les touristes, mais cela n'a rien amélioré. Voilà pourquoi les habitants se sont mis d'accord pour ne pas parler aux journalistes, seul moyen de résister à cet engouement médiatique qu'ils jugent injuste.

Pourtant, les chats, qui se comptent par centaines, se fichent de tous ces problèmes et ne font que suivre les hommes qui leur donnent à manger. Ils sont affamés, on voit de loin leurs côtes. Nul ne connaît leur nombre exact. Seule l'équipe d'une émission télé a lancé le chiffre de 140. Mais comment savoir si cette évaluation est correcte, alors que ces chats se reproduisent sans cesse ? En tout cas, il y a une chose dont tout le monde est sûr : il y en a trop, pour une île si petite qu'on peut la traverser en cinq minutes de marche. Des habitants, dix fois moins nombreux que les animaux, ne peuvent plus les soigner correctement.

Ils affirment que le nombre de ces chats a augmenté en raison de l'afflux des touristes qui a commencé en 2013, mais sans en être tout à fait sûr. L'explication la plus fiable en est que, les chats, jadis éparpillés sur toute l'île, se sont massés autour du port au fur et à mesure que la population d'Aoshima disparaît peu à peu. Car c'est là où se trouvent les humains qui leur donnent à manger.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Il suffit de sortir un paquet de nourriture…

En juillet, les 15 habitants d'Aoshima et la ville d'Ôzu ont répondu à un sondage portant sur ce sujet. Treize personnes ont jugé qu'il fallait réduire le nombre de chats, et plaidé pour la castration. Mais *"pour castrer tous ces chats, il faut 15 000 yens pour un mâle, 22 000 pour une femelle. Alors qui peut payer ?",* demande TANAKA Kosaku, l'un des habitants qui a demandé que son nom soit modifié. De plus, comme la ville d'Ôzu est déficitaire, *"on ne peut pas s'attendre qu'ils nous aident",* déplore YOSHIOKA Tomoko, responsable de l'association de défense des animaux qui a déjà castré une dizaine de chats. Et ce, gratuitement.

Du coup, tout le monde se renvoie la balle. Tous comprennent la nécessité de la castration, mais personne n'en a les moyens financiers. Les négociations semblent bloquées pour l'heure. L'Association des chats d'Aoshima, créée par quatre habitants de l'île, a installé une boîte de dons au port, mais KAMIMOTO Naoko, présidente du groupe, a seulement récolté 2 000 yens [14,70 euros] à la fin du mois d'août. Et si l'on créait des restaurants ou un hôtel pour mieux profiter de la vague touristique ?

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

La végétation gagne du terrain partout, mais elle n'empêche pas les matous de vivre comme bon leur semble.

Ce sujet a déjà été évoqué par les habitants. *"C'était il y a deux ans qu'on en a parlé. Et on a dit non à cette idée parce que la plupart des habitants voulaient vivre tranquillement. Mais s'il y avait eu à cette époque un jeune couple désireux de tenter sa chance, je pense que cela aurait changé beaucoup de choses"*, regrette aujourd'hui TANAKA Kosaku.

En effet, ce petit îlot rocheux flottant au large de la mer Intérieure offre l'un des pires exemples d'une localité frappée par le dépeuplement. Alors qu'il comptait 800 habitants dans les années 1940, Aoshima a subi une chute brutale de sa population pour ne plus compter que 15 personnes aujourd'hui. La moyenne d'âge tourne autour de 70 ans.

S'il n'y avait pas ce problème, cette île serait une destination idéale pour passer quelques jours en été. Des ruelles soigneusement aménagées traversent çà et là des maisons traditionnelles en bois, nichées sur un escarpement qui mène sur une colline surplombant la mer. Et tout cela forme un petit labyrinthe entouré par la mer bleu cobalt, endroit idéal pour les amateurs de pêche.

Or, ce n'est plus que l'image du passé que les habitants évoquent avec nostalgie. Les maisons sont abandonnées à la merci des mauvaises herbes qui poussent de partout, et on voit le bleu du ciel à travers le toit troué... Dans la salle de musique de l'ancienne école primaire, qui surplombe le port depuis la colline, un piano se laisse balayer par le vent marin. Si les habitants n'aiment pas se pencher sur la question des chats, c'est parce que leur communauté elle-même est menacée de disparition.



Comme d'autres lieux, l'école a été abandonnée.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

"Bien sûr que c'est un casse-tête. Je ne veux pas voir mon île devenir comme les Senkaku", raconte TANAKA Kosaku, évoquant le nom de ces îlots désertés qui flottent en mer de Chine orientale. Pourtant, lui qui est déjà très pris par le maintien de la communauté, ne peut que s'alarmer. *"C'est un problème qu'on retrouve partout au Japon. La population est trop concentrée dans les grandes villes"*, ajoute-t-il.

Au port, quelques habitantes sont revenues s'asseoir sur le banc. Certaines d'entre elles caressent les chats qui ronronnent sur leurs genoux. Et l'une d'elle avoue, avec un sourire aux lèvres : *"Il y a des gens qui les détestent, mais ça reste un moment du bonheur pour nous"*. Et elle regarde au loin, comme si elle se souvenait de l'époque où on entendait partout les éclats de rire des enfants. *"Je suis heureuse que ces chats soient là, sinon la vie ici serait un peu trop tranquille"*, continue cette octogénaire, qui ne sait toujours pas jusqu'à quand elle pourra vivre sur son île.

YAGISHITA YUTA

TOURISME **Onomichi fait le dos rond**

Pour attirer les touristes, les responsables de la ville ont fait appel à Lala pour la leur faire découvrir sous un angle original.

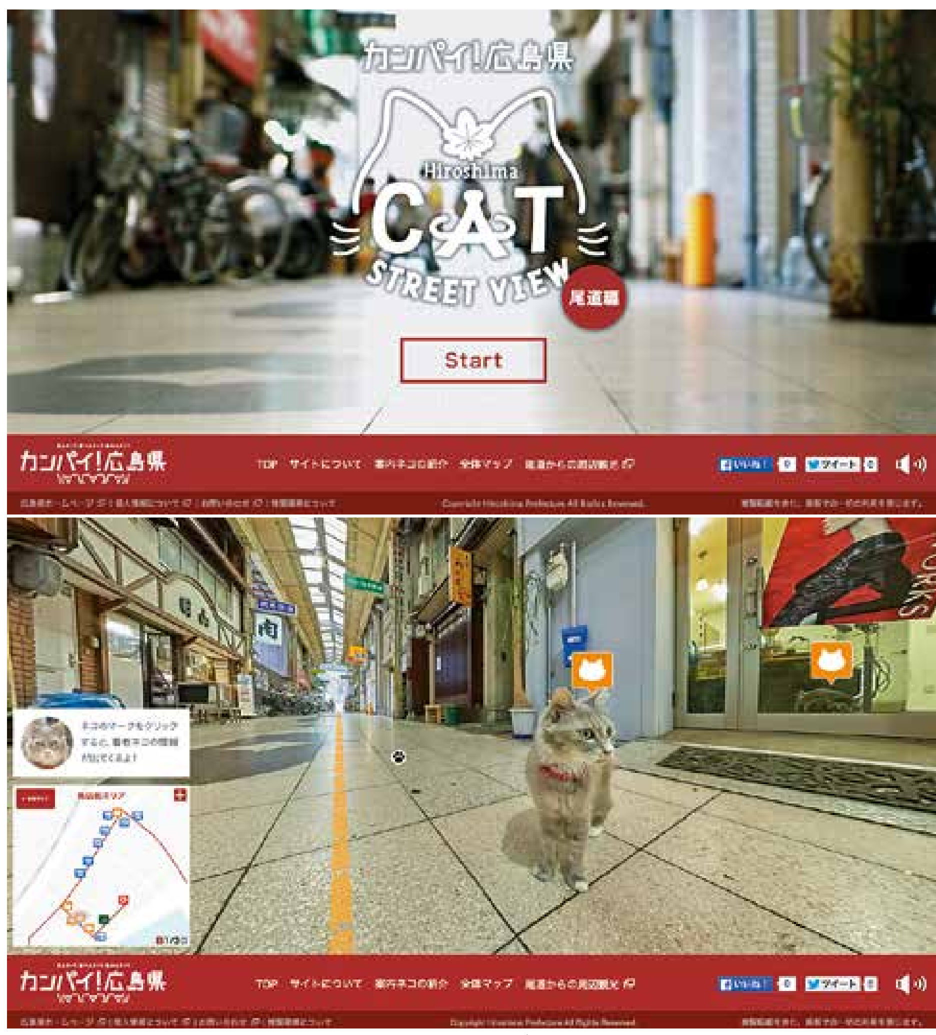
La petite cité portuaire d'Onomichi (voir *Zoom Japon* n°27, février 2013), située à 70 km à l'est de Hiroshima, est depuis longtemps célèbre pour ses chats. On la présente souvent comme "la ville des chats et des collines". Les chats sont partout. Un charmant endroit connu pour ses petits cafés intimes et ses galeries d'art est même connu sous le nom d'Allée des chats en raison de la présence des félins qui aiment s'y prélasser. Onomichi dispose également d'un musée consacré au Maneki-Neko, ces figurines en forme de chat assis levant la patte qui sont censées apporter la bonne fortune et la richesse.

Aussi l'idée des responsables de la division touristique à la préfecture de Hiroshima de lancer une carte interactive de la ville (http://hiroshima-welcome.jp/kanpai/catstreetview) à partir de la vision dont pouvait en avoir un chat n'était-elle pas si farfelue. Imaginée pour attirer les touristes, elle connaît un succès incroyable puisqu'elle a enregistré plus de 1,7 million de visites au cours des deux premières semaines qui ont suivi son lancement. Une réussite qui lui a valu d'être mentionnée dans de nombreux médias du monde entier comme CNN, le *Huffington Post,* le *Wall Street Journal* et *Business Insider*.

"Nous ne nous attendions pas à l'engouement des médias étrangers, confie AWANE Maiko qui représente la division touristique préfectorale. *Notre objectif était de présenter les destinations touristiques de la préfecture de Hiroshima à partir d'une perspective légèrement différente. Nous avons décidé d'introduire ces endroits du point de vue d'un chat car ils sont généralement bien familiarisés avec ces lieux".* La ville est présentée à travers les yeux verts de Lala, un petit chat adorable qui a été nommé directeur en charge du tourisme dans les ruelles. Pour reproduire le point de vue de l'œil du chat, les cartographes ont utilisé une caméra à 360 degrés semblable à celles utilisées par Google pour ses cartes, sauf que la caméra à Onomichi a été fixée sur un bâton qu'on a déplacé à 20 cm du sol pour figurer le déplacement d'un chat.

Vous trouverez des caractéristiques similaires à celles utilisées sur d'autres cartes interactives disponibles sur Internet, tels que les boutiques et les données sur la vie locale, mais le tout étant perçu par les yeux d'un chat. Lala fournit obligeamment quelques commentaires de chat sur les attractions touristiques de son choix le long du chemin. La carte présente également d'autres chats avec des informations sur leurs origines. Même si vous n'êtes pas amateur de chats, il est tout de même intéressant de découvrir la cité à partir d'un angle aussi inhabituel. Il y a quelque chose d'irrésistiblement séduisant de montrer certains recoins que nous, humains, pris dans notre quotidien à 100 à l'heure, négligeons la plupart du temps. Cela procure une perspective originale sur le monde qui nous entoure. En résumé, Lala est une invitation à faire du tourisme à petite vitesse.

Pour l'instant, la carte, dont le nom officiel est Cat Street View, n'est disponible qu'en japonais, ce qui rend son succès encore plus remarquable, mais l'intérêt suscité à travers le monde incite désormais les autorités à revoir leur plan. *"Nous allons certainement mettre en place une version anglaise à l'avenir",* assure AWANE Maiko. La carte ne couvre que quelques rues, à partir de Onomichi Hondôri, mais l'Office du tourisme prévoit de commencer à élargir la zone couverte à d'autres rues et ruelles dès le mois d'octobre, dans l'espoir d'attirer de plus en plus de touristes et d'amoureux des chats.



En à peine 15 jours d'existence, la carte interactive a attiré plus de 1,7 million de curieux.

La longue histoire entre Onomichi et les chats a bien sûr inspiré les promoteurs du projet, mais AWANE Maiko admet que le récent engouement pour des jeux vidéo consacrés aux chats comme Neko-atsume a aussi eu une influence. *"Nous avons aussi été inspirés par Neko-atsume, les cafés à chats, le succès des albums de photos consacrés aux félins",* explique-t-elle.

Elle confirme également le projet d'étendre l'expérience à d'autres villes de la région. Après tout, la pêche est une activité importante dans les cités de la côte, avec de nombreuses îles brumeuses. Vous trouvez donc partout une population de chats ravis de vivre dans cet environnement fait pour eux. La carte interactive d'Onomichi fait partie de la campagne *Kanpai Hiroshima : Regardez ! Mangez ! Buvez !* qui a été lancée en juin dernier. *"Le guide que nous avons publié pour l'occasion est devenu un must",* affirme AWANE Maiko. *"Nous allons bientôt en offrir une version numérique".* Avec le succès inattendu du projet Cat Street View, Hiroshima pourrait bien devenir le prochain point chaud de Cool Japan.

STEVE JOHN POWELL

MANGA **Mettez un chat dans votre lecture**

Depuis plusieurs mois, les éditeurs ont trouvé de quoi satisfaire les petits et les grands en mettant en scène des greffiers.

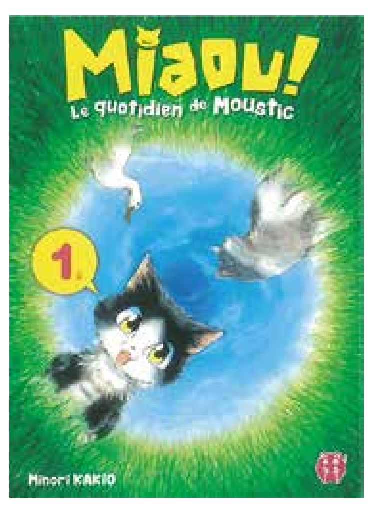
Le marché du manga ne se porte plus aussi bien que par le passé. Aussi les éditeurs cherchent-ils à trouver le thème ou la série qui leur permettra de retrouver le sourire. Depuis quelques années, le chat est un sujet qui fait recette. C'est tellement vrai que la plupart des maisons d'édition proposent désormais une ou plusieurs histoires mettant en scène des matous plus ou moins *kawaii* (mignon). Le plus chou d'entre eux et celui qui a montré la voie se prénomme Chi. Une fois de plus, c'est Glénat, souvent pionnier dans le secteur, qui a su profiter en premier du pouvoir de séduction de ce petit chat imaginé par KANATA Konami. En additionnant tous les ouvrages (mangas, romans, livres jeunesse) inspirés par Chi, l'éditeur de Grenoble a écoulé plus de 900 000 exemplaires. Rien qu'au niveau de la série manga *Chi, une vie de chat* dont le douzième et dernier volume paraîtra le 18 novembre, les 11 premiers tomes ont attiré quelque 750 000 lecteurs. De quoi donner le sourire, d'autant que la manne générée par ce personnage attachant ne se limite pas au seul secteur de la lecture. Comme il se doit en pareil cas, les produits dérivés sont légions et procurent des revenus confortables. Quo Vadis, spécialisé dans le matériel scolaire, propose ainsi depuis 2013 une ligne complète allant de l'agenda à la trousse tandis que la chaîne de restauration Flunch a tenté de séduire sa clientèle en offrant des produits griffés Chi dans chaque menu enfant servi au mois de juin dernier. Bien que la série s'arrêtera prochainement, il est probable qu'elle conservera encore longtemps son pouvoir d'attraction auprès du public petit et grand.

Au moment où Chi tire sa révérence chez Glénat, un autre chat créé par KANATA Konami fait son apparition chez Soleil Manga. *Choubi Choubi, mon chat tout petit* rappelle l'univers de Chi et son côté *kawaii*. Les petites aventures auxquelles sont confrontés les matous de l'histoire sont amusantes et il est probable que les lecteurs succomberont à leur charme bien que le graphisme soit moins léché que celui des aventures de Chi. Delcourt entend aussi surfer sur la vague du chat, mais de façon originale et inattendue. La publication, le 14 octobre, du *Journal des chats de Junji Ito* promet d'être un événement puisque le maître du manga d'horreur (*Spirale, Tomié,* etc.) a mis de côté ses pulsions noires pour se concentrer sur le quotidien de ses animaux de compagnie. Comme beaucoup d'artistes, le mangaka possède des chats dont l'un d'eux porte une tête de mort sur son dos. Le chat, comprenant que cela effraie les gens, se met à redoubler de fourberie pour leur faire peur. Sa cible favorite n'étant autre que… ITÔ Junji lui-même. L'histoire est amusante et nous éloigne des ambiances effrayantes auxquelles nous a habitués le mangaka.

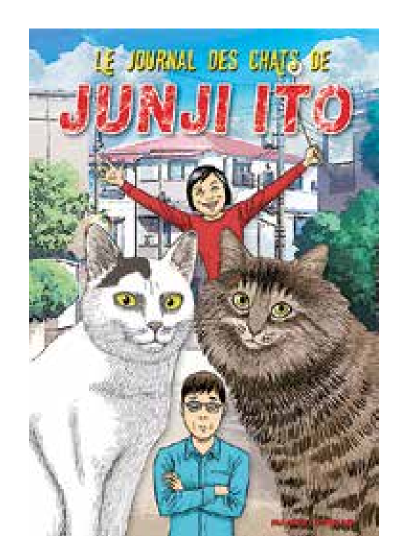
Chez Komikku, c'est un chat noir baptisé Yanyaka par ses amis qui a trouvé grâce auprès des lecteurs dans la série *Yanaka, histoires de chats* créée par WAKATSUKI Megumi. Il doit son nom au quartier populaire de Yanaka, à Tôkyô (voir *Zoom Japon* n°42, juillet-août 2014). On prend ainsi plaisir à le découvrir aux travers des yeux de ce petit chat plein de vie et totalement craquant. Sa naïveté et sa méconnaissance de la culture japonaise permettent au titre de rendre accessible la vie et les lieux incontournables de Yanaka, avec un humour et une fraîcheur communicative. C'est ce qui explique en grande partie son succès auprès d'un public plus âgé. En effet, il ne s'agit pas simplement d'un chat *kawaii* auquel il arrive de sympathiques aventures. L'auteur a trouvé le moyen de créer plusieurs niveaux de lecture qui répondent ainsi aux attentes de différents publics. N'hésitez donc pas à vous le procurer. Mais si vous êtes vraiment à la recherche d'un chat craquant, tournez-vous vers *Kuro, un cœur de chat* de Sugisaku qui raconte les aventures de Kuro et Chinko recueillis par M. Hige. Leur regard sur le monde des humains ne manque pas d'humour et explique sa bonne réception par le public qui préfère être jugé par un chat que par ses voisins.

Nobi Nobi, qui vient de fêter ses 5 ans comme *Zoom Japon,* a également décidé d'adopter un chat. Celui-ci s'appelle Moustic dans la série *Miaou, le quotidien de Moustic* créée par KAKIO Minori. Plus pédagogique que les autres, le dernier venu dans la grande famille des mangas consacrés aux matous en tous genres ne manquera pas non plus de vous séduire.

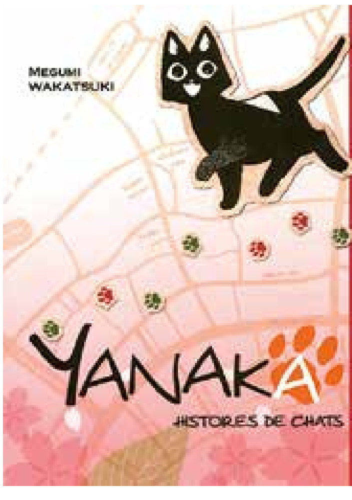
ODAIRA NAMIHEI



Miaou ! le quotidien de Moustic de KAKIO Minori sort chez Nobi Nobi, 7,90 €.



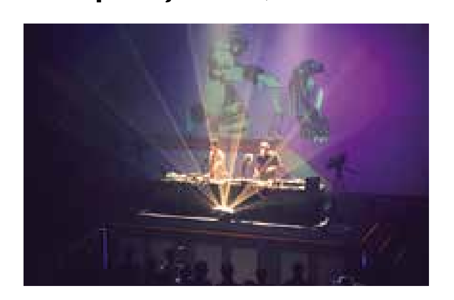
Le Journal des chats de Juni Ito de ITÔ Junji paraîtra chez Delcourt, 15,50 €.



Yanaka, histoires de chats de WAKATSUKI Megumi, est paru chez Komikku. 3 tomes, 7,90 €.

MUSIQUE La fièvre du samedi soir

Fondé en 1998, Hifana est un duo composé de KEIZOmachine et Juicy. Durant leurs performances live, ces deux artistes originaires de Tôkyô utilisent des samplers en temps réel, sans rythmes ou séquences préprogrammées. Platines, scratchs et percussions de toutes sortes sont combinés à des bruitages et à des sons plus surprenants : chants d'Okinawa, musique de théâtre nô, feux d'artifices... Autre particularité, l'image graphique tient une place importante dans leurs performances puisque des projections vidéo pleines d'humour accompagnent leur musique. Après un passage remarqué en juin 2013, Hifana revient



le 17 octobre à la Maison de la culture du Japon à Paris pour Tokyo Hit, une performance qui devrait entrer dans l'histoire de cette institution souvent bien tranquille. De 22 h à 6 h, en compagnie du collectif Take Hit et d'autres invités, KEIZOmachine et Juicy vont transformer la grande salle de la MCJP en une boîte de nuit à la mode de Tôkyô.

Maison de la culture du Japon à Paris
101 bis, quai Branly, 75015 Paris
Tarifs : En prévente 15 € / Sur place 18 €
www.theatreonline.com/Spectacle/Tokyo-Hit/52645

EXPOSITION La voie du thé

Parmi les nombreuses traditions japonaises qui suscitent l'intérêt du public étranger, la cérémonie du thé figure en bonne place. Le Centre céramique de Giroussens propose jusqu'au 3 janvier 2016 une belle exposition de céramiques et de laques utilisées pour l'exécution de *"cet art de goûter et de partager l'instant présent en harmonie avec la nature et ses perpétuelles transformations"*. Plusieurs artistes japonais et occidentaux exposent leurs œuvres qui *"portent en elles la dynamique des forces naturelles"*. En outre des cérémonies du thé (20 € sur réservation, 5 personnes maximum) seront organisées chaque week-end.



Centre céramique de Giroussens, 7 place Lucie Bouniol, 81500 Giroussens - Tél. 05 63 41 68 22
http://www.centre-ceramique-giroussens.com/

CINÉ-CLUB Kore-Eda à la Pagode

Pour l'ouverture de la saison 2015-2016, Rendez-vous avec le Japon vous propose en avant-première le nouveau film de KORE-EDA Hirokazu, *Notre petite sœur*, le 20 octobre à 20 h au cinéma La Pagode. Le réalisateur de *Tel père, tel fils* sera présent et participera à une discussion autour de sa dernière œuvre.



Cinéma La Pagode, 57 bis rue de Babylone, 75007 Paris, www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Chat ne me dit rien

Je rêvais d'avoir une vie de chat dans ce pays qui avait l'air tranquille vu du Japon. Il y a plus de 20 ans, lorsque j'ai débuté mon existence française à Tours, j'ai été impressionnée par le nombre de crottes de chiens dans la rue. Je devais absolument regarder où je mettais mes pieds pour ne pas être victime de ce piège à deux balles. Le danger était partout. Combien de fois ai-je marché dedans !

Contrairement aux chiens, je voyais rarement des chats dans la rue, de sorte que j'étais persuadé que les Français ne les aimaient pas. Mon premier contact avec des chats a eu lieu beaucoup plus tard chez des amis. Ils étaient mignons, mais je ne rêvais absolument pas d'en avoir chez moi car j'avais déjà du mal à m'adapter à la vie française et je ne voulais pas y rajouter encore une charge. Or, un jour, il y a presque 10 ans à Paris, un ancien colocataire est rentré à la maison avec un petit chaton noir ! Depuis, je vis avec. Le minou a grandi et grossi jusqu'à peser 10 kilos. C'est un véritable fauve d'appartement, il fait ses griffes partout et mange toutes les plantes. En plus, il ne mange pas de repas de chat à la japonaise, riz et poisson, que je lui donne quand je n'ai plus de croquette. *"Croiser un chat noir porte malheur"*, dit-on. Je le confirme.



Un jour, mon ancien colocataire est repassé à la maison avec son chien (!) et il me l'a laissé une nuit. Pendant que je suis sortie pour le promener dans un jardin, j'ai croisé deux ou trois voisins qui promenaient également leur chien. En 10 ans, je n'avais jamais parlé avec eux. Mais ils sont venus me parler parce que j'étais avec un pataud ! Les chiens changent la vie, mais j'ai vite compris que ce n'était pas mon monde. Ces gens m'ont demandé si mon chien était un garçon ou une fille et je leur ai répondu que c'était un mâle. Avoir un chien n'est pas si facile non plus.

Définitivement, je ne veux pas avoir d'animal chez moi et préfère avoir quelqu'un qui m'appelle ma minette. Mais pour cela, je devrais peut-être me transformer, comme dit le proverbe japonais *"neko wo kaburu"* (vêtue de la peau de chat) !

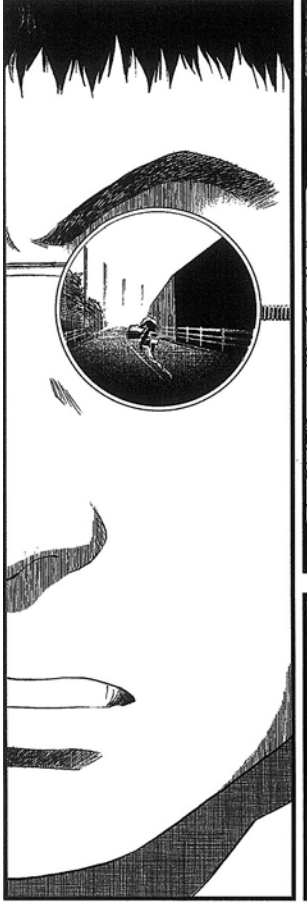
MANGA **Encore mieux qu'au cinéma**

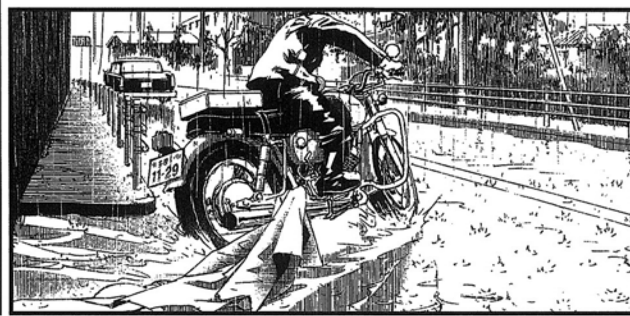
Avec *Unlucky Young Men,* Ki-oon nous offre l'une des plus belles surprises de la rentrée. A lire absolument.

Du grand art que ce premier volume de *Unlucky Young Men* publié par Latitudes, la collection grand format de Ki-oon. Une œuvre riche et originale qui ravira les amateurs d'histoires et de polars. FUJIWARA Kamui et OTSUKA Eiji ont concocté un manga qui se dévore de la première à la dernière page. Non seulement le dessin, le découpage au scalpel qui souligne la dimension cinématographique de cette œuvre et la qualité de la narration, mais aussi de très bons dialogues, tout concourt à donner à ce récit une épaisseur qui le classe au plus haut niveau.

En plantant leur histoire dans le Tôkyô de 1968 au moment où la capitale japonaise connaît comme d'autres endroits dans le monde une agitation étudiante sans précédent, les deux auteurs ont réussi à recréer l'atmosphère de cette période si particulière au cours de laquelle les jeunes étaient prêts à tout pour sortir de leur condition, y compris à basculer dans la violence. A l'instar de YAMAZAKI Mari dans *Giacomo Foscari* (éd. Rue de Sèvres, 2013), ils font appel à des personnages réels comme MISHIMA Yukio, ÔE Kenzaburô ou encore KITANO Takeshi pour crédibiliser davantage leur propos. Ils détournent également plusieurs faits divers marquants qui ont défrayé la chronique pour faire adhérer le lecteur à leur histoire. Ils s'intéressent notamment au vol de 300 millions de yens, la paie des ouvriers de Tôshiba, qui demeure un mystère 47 ans après et pour lequel les Japonais se passionnent toujours. WATANABE Jun avait déjà évoqué ce crime dans son excellent *Montage* (éd. Kana, 2013). Ici le scénario est plus original puisque le casse est imaginé par KITANO Takeshi que l'on connaît en France pour ses films de *yakuza*. Cette façon de jouer avec le réel et la fiction illustre l'ambition de ce manga qui se veut bien plus qu'une simple œuvre de divertissement. La présence de poèmes écrits par ISHIKAWA Takuboku, le "poète de la tristesse", lui apporte une dimension littéraire qui tranche avec le reste de la production mangaesque. Si l'on ajoute le soin extrême apporté au dessin par FUJIWARA Kamui qui a voulu *"se rapprocher autant que possible du dessin traditionnel en employant la technologie numérique",* on se retrouve avec LE manga de la rentrée à ne pas manquer.

ODAIRA NAMIHEI



L'influence du 7e art se fait bien sentir dans ce premier volume de Unlucky Young Men.

RÉFÉRENCE

Unlucky Young Men, vol. 1 de FUJIWARA Kamui et OTSUKA Eiji, trad. par Sébastien Ludmann, coll. Latitudes, Ki-oon, 19,90 €

RENCONTRE Kikai, l'homme de Shitamachi

Considéré comme l'un des meilleurs photographes du monde, l'artiste est en France pour une exposition exceptionnelle.

A première vue, le portrait photographique n'a rien de compliqué. Mais pour arriver à un résultat satisfaisant, cela demande beaucoup de patience et de discipline. Depuis plus de 20 ans, KIKAI Hirô se concentre sur cette forme d'expression. Il a pris en photo des centaines d'inconnus qui passaient le long du mur d'un temple à Tôkyô où le photographe aime se tenir. Cette approche ascétique a été récompensée puisqu'il est aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs portraitistes de la planète. Zoom Japon l'a rencontré dans son "studio" extérieur à Asakusa. Il nous a confié sa passion pour la photographie, sa philosophie et son humanité.

Vous êtes né dans la préfecture de Yamagata, laquelle se trouve dans le nord-est de l'archipel. Avez-vous conservé des liens avec votre région natale ?

K. H. : Mes deux sœurs aînées y vivent encore. Je leur rends visite deux fois par an, parce que j'aime les nombreuses stations thermales qu'on y trouve et les fameuses *soba* (nouilles à base de farine de sarrasin) de Yamagata.

De nombreux jeunes qui sont nés dans les régions rurales sont montés à Tôkyô pour leurs études. Avez-vous suivi la même voie ?

K. H. : Oui. Après le lycée, j'ai commencé à travailler dans l'administration locale, mais je ne pouvais pas résister à l'appel de la capitale. D'autant que pour la plupart des étudiants, l'entrée à l'université représente quatre années de vacances. Au bout d'un an, j'ai donc démissionné de mon travail pour entrer à l'université Hôsei où j'ai étudié la philosophie.



Un homme portant un manteau et qui prétend qu'il a été fait de la peau de 28 blaireaux, 1999



Une fille qui dit : "bien sûr que c'est un vrai tatouage", 2007

KIKAI Hirô

Comment un étudiant en philosophie devient-il photographe ?

K. H. : J'ai choisi d'étudier la philosophie parce que je me sentais incapable de suivre des cours sur des sujets aussi pratiques que l'économie ou la technologie. Je voulais trouver quelque chose qui permette de m'exprimer. La philosophie était une matière parfaite. Pendant mes "vacances universitaires", je me suis beaucoup intéressé au cinéma. J'appréciais beaucoup des réalisateurs européens comme Federico Fellini ou Andrzej Wajda. Malheureusement, pour réaliser des films, il faut pas mal d'argent. Comme je n'en disposais pas, c'était un rêve inaccessible. Mon professeur de philosophie m'a alors présenté YAMAGISHI Shôji qui était responsable du magazine *Camera Mainichi*. Jusque-là, je n'avais jamais manifesté d'intérêt pour la photo. Mais un jour de 1969, YAMAGISHI Shôji m'a montré un livre de la photographe américaine Diane Arbus qui m'a littéralement soufflé. J'ai passé des heures à regarder ses portraits. A l'époque, je ne possédais pas d'appareil photo. Mais j'ai compris que faire des photos était plus abordable que de réaliser un film. Je me suis alors lancé dans l'aventure photographique.

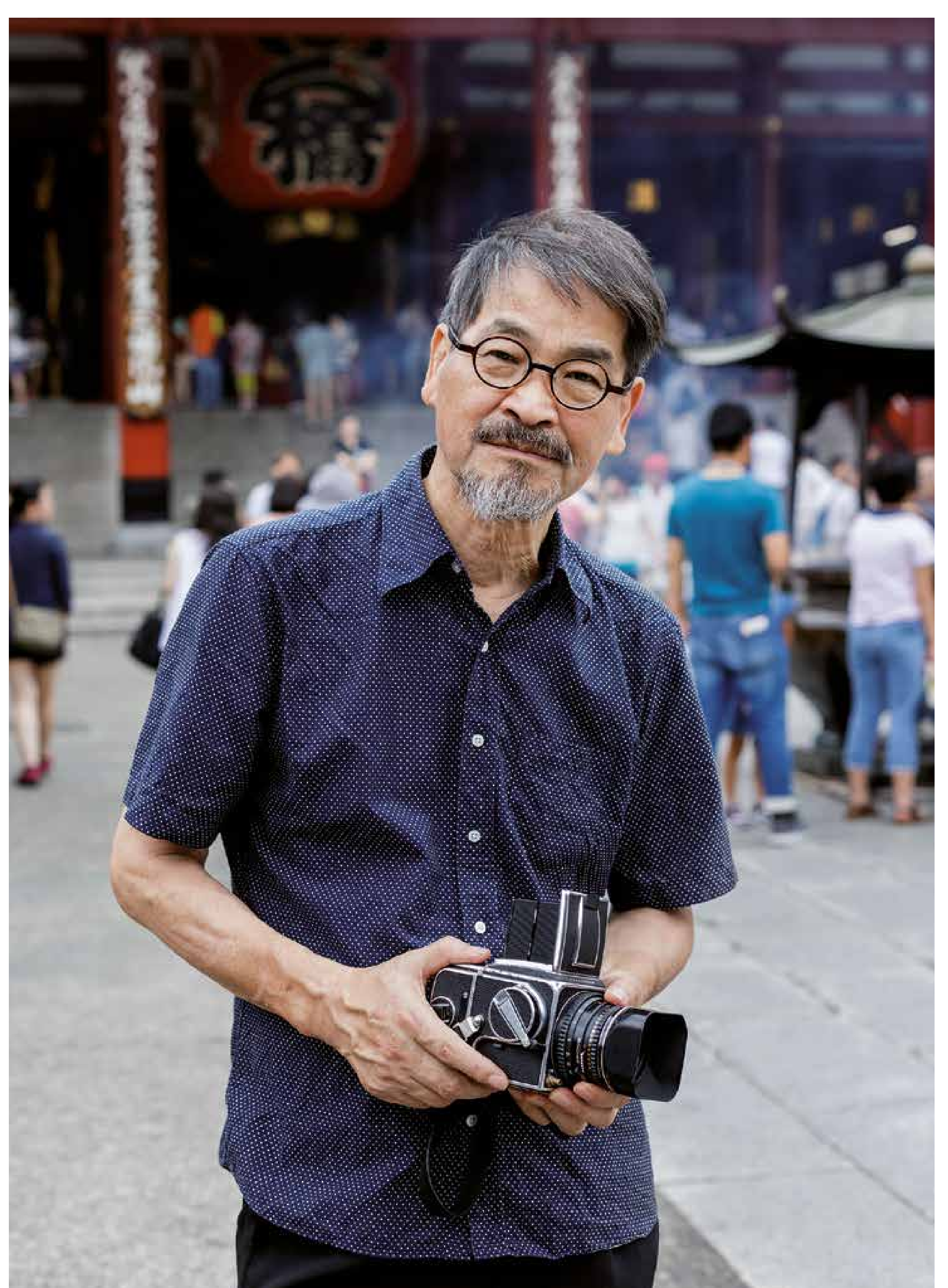
Imaginiez-vous déjà devenir photographe professionnel ?

K. H. : Pas vraiment. Je pensais que le seul moyen de vivre de ses photos était de faire de la photographie à des fins commerciales. Et je n'en avais vraiment pas envie. Si je voulais devenir un vrai photographe, je devais séparer cette activité de mon travail. Par ailleurs, j'avais le sentiment de devoir acquérir plus d'expérience dans la vie. J'ai trouvé un boulot dans la pêche et je suis parti huit mois en mer sur un thonier.

J'ai appris que vous utilisiez toujours le même appareil depuis cette époque.

INFOS PRATIQUES

Voyage à Asakusa - Photographies de KIKAI Hirô
du 13 au 23 octobre - de 11 h à 19 h - Entrée libre. Hôtel de l'Industrie, 4 place Saint-Germain-des-Prés, 75006 Paris - www.kikaihiro.com



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

K. H. : Le voici ! *(il sort son Hasselblad 500CM).* Mon professeur FUKUDA Sadayoshi ne m'a pas seulement enseigné la philosophie, il est devenu mon mentor tout au long de mon existence. Un jour, il m'a parlé de cet appareil d'occasion. Il coûtait 600 000 yens ! Une fortune, l'équivalent d'une petite voiture. Mais il m'a dit que le propriétaire était prêt à s'en séparer pour la moitié du prix. A l'époque, j'étais complètement fauché. Il l'a alors acheté pour moi. C'est comme ça que je suis entré en possession de ce magnifique appareil avec un simple objectif de 80 mm. Mais je ne savais rien de la photographie. J'ai alors commencé à me lancer dans la photo pendant mon temps libre.

Vous n'avez pas pu vivre de la photographie avant 1984. Vous aviez alors 40 ans. Comment avez-vous fait avant ?

K. H. : J'ai fait toutes sortes de boulots. J'ai d'abord été chauffeur de camion avant de travailler sur un chantier naval. Bien sûr, je continuais à prendre des photos jusqu'au jour où quelques-unes d'entre elles ont été publiées dans un magazine. L'éditeur m'a dit que j'avais du potentiel et il m'a encouragé à poursuivre et à m'investir davantage. En même temps, je voulais maîtriser le développement et l'impression des images. J'ai donc réussi à me faire embaucher dans un laboratoire photographique où j'ai travaillé de 1973 à 1976 comme technicien dans une chambre noire. Ensuite, j'ai bossé dans une usine du groupe automobile Isuzu.


KIKAI Hirô

Une professeur de danse traditionnelle japonaise, 1986

***Portraits d'Asakusa* (2008) est votre ouvrage le plus connu. En quoi le quartier d'Asakusa est-il important dans votre travail de photographe ?**

K. H. : Ce qui est amusant, c'est que beaucoup de gens pensent que je vis à Asakusa. Mais ce n'est pas le cas. Je m'y suis retrouvé par hasard et j'ai commencé à photographier là-bas. Un jour que je me promenais autour du temple Sensôji, j'ai découvert ce mur vermillon qui devenait gris foncé sur les photographies en noir et blanc, constituant un excellent fond pour mes photos. C'est comme ça que j'en ai fait mon "studio". Je n'ai vécu qu'une courte période à Asakusa, mais j'ai conservé l'habitude de venir à mon "studio" plusieurs fois par semaine. Pour être tout à fait honnête, quand je prends des clichés, je me fiche de l'endroit où je me trouve et de la nationalité de mes modèles. Le plus important pour moi, c'est que la personne qui regarde mes photos soit en mesure de créer un lien avec elles.

Quel genre de personnes vous attire comme modèle potentiel ?

K. H. : Quand vous regardez mes portraits, vous devez vous dire que je suis attiré par les personnes atypiques. En réalité, ce n'est pas aussi simple que ça. Je ne suis pas à la recherche de monstres. Je cherche des gens dont le portrait peut révéler quelque chose de significatif et d'intéressant sur la condition humaine. Je suppose que cela est lié à ma formation de philosophe. C'est difficile à expliquer, mais certaines personnes ont une aura



Kikai Hirô

Le vent qui suit la courbe de la rivière, 1985

autour d'elles, un attrait universel qui transcende les frontières et les cultures. Dès que je les croise, je sais que ce sont les bons modèles. Bien sûr, ces gens sont difficiles à trouver. Il m'arrive parfois de passer trois ou quatre heures à Asakusa et de finir avec seulement deux ou trois photos. Quand je demande à quelqu'un de le prendre en photo, il refuse rarement. Je suppose que le genre de personnes que j'apprécie aime poser devant un appareil photo. Heureusement ce sont aussi des gens qui comprennent le contexte et ne réclament pas trop d'explications de ma part. On peut dire qu'il existe une compréhension naturelle et tacite entre nous.

Vous semblez peu intéressé par le numérique.
K. H. : A mes yeux, la photographie numérique est bonne lorsque vous voulez rassembler des informations ou montrer des faits. Mais si vous souhaitez utiliser la photographie comme un moyen d'expression, il n'y a rien de mieux que l'argentique. Vous avez besoin de vous entraîner pour vous améliorer et même le travail de développement et d'impression offre une qualité très tactile. En un sens, je considère cela comme un travail manuel pour lequel on ne réussit pas immédiatement à la perfection. La photographie numérique facilite beaucoup les choses, trop sans doute. Si bien que vous finissez par faire trop de clichés. C'est la raison pour laquelle je continue à pratiquer la photographie analogique et monochrome.

Vous n'aimez pas la couleur non plus ?
K. H. : La couleur me convient quand je veux m'amuser avec mon appareil photo, mais quand les choses deviennent sérieuses, je ne jure que par le monochrome. Je pense que la couleur n'est pas indispensable pour vous exprimer avec la photographie. Je pense qu'en cachant certaines informations comme la couleur, vous amenez le spectateur à jouer un rôle plus actif, car il utilise son imagination pour remplir les blancs.

Pourquoi avez-vous choisi de vous concentrer sur les portraits ?
K. H. : Je pourrais vous répondre que j'aime me lancer des défis dans la mesure où la photographie de portrait est très difficile à maîtriser. Pour moi, ce qui est trop facile à atteindre n'est pas intéressant. Les bons portraits vous racontent beaucoup plus de choses que ce que vos yeux captent d'ordinaire. Vous êtes en mesure de saisir, de sentir la vie que ces personnes ont vécu jusqu'à cet instant, leurs joies comme leurs peines. Parfois, il m'arrive de rencontrer la même personne 10 ou 15 ans après et il est intéressant de renouer avec elle pour découvrir ce qui a changé dans sa vie. Les portraits ne concernent pas seulement les gens. Quand je photographie un lieu en particulier, je fais aussi un portrait. En général, il n'y a personne sur ces clichés. Pourtant il en émane une atmosphère particulière et vous pouvez imaginer quel genre d'êtres y vivent et ce qu'ils y font.

Propos recueillis par Jean Derome

EXPO Kuniyoshi, le démon de l'estampe

Méconnu en France mais très célèbre au Japon, l'artiste est pour la première fois honoré en France.

Pour la première fois en France, le célèbre peintre japonais de l'époque d'Edo, UTAGAWA Kuniyoshi (1797-1861), fait l'objet d'une grande exposition. Saluons le directeur du Petit Palais, Christophe Leribault et les commissaires de l'exposition Gaelle Rio et IWAKIRI Yuriko qui ont choisi de faire connaître ce talentueux artiste. Si Hokusai, Utamaro et Hiroshige sont désormais familiers des amateurs d'art japonais, les musées français hésitent souvent à exposer des peintres inconnus dans l'hexagone et pourtant si célèbres au Japon. Cette flamboyante exposition s'attache à présenter les œuvres principales de Kuniyoshi qui excella dans tous les genres mais reste surtout le maître incontestable des estampes de guerriers et des estampes ludiques et satiriques.
Originaire de la ville d'Edo, il naquit dans une famille d'artisans. Sa sensibilité artistique se développa au contact des motifs et couleurs des étoffes qui emplissaient l'atelier de son père, teinturier de son métier. Sa passion pour le dessin remonte à sa plus tendre enfance. Il s'amusait, dès l'âge de 7 ans, à copier les œuvres des artistes célèbres. La maturité du trait de sa peinture Shôki, le démon querelleur tenant une épée, surprit le peintre UTAGAWA Toyokuni II (1769-1825) qui le prit dans son atelier comme disciple, alors qu'il venait tout juste d'avoir quinze ans. Comme tous les artistes japonais, Kuniyoshi commença par des illustrations de récits populaires. Mais c'est surtout au monde de l'estampe *ukiyo-e* que son nom reste attaché. On estime qu'il créa plus de dix mille dessins (tout dessin se faisait


Guerriers et dragons Rôshi Ensei. Vers 1828-1829. Nishiki-e, format ōban (39 × 26,5 cm). Coll. privée.

au pinceau et à l'encre de chine) qui connurent, pour beaucoup, un grand succès.
La réalisation d'une estampe xylographique polychrome était et demeure un travail d'équipe, avec à sa base un éditeur qui choisit le peintre en fonction des œuvres qu'il souhaite vendre. Le dessin du peintre, soumis à la censure, était ensuite transmis à un graveur qui devait graver autant de planches en bois de cerisier qu'il y avait de couleurs à imprimer. Il les confiait ensuite à un imprimeur . Les estampes devaient être belles, originales et suivre les tendances des goûts et de la mode du moment. Bon marché, on les achetait, ainsi que les livres illustrés, dans des magasins spécialisés *(ezôshi-ya).* Passées de mode, on les jetait sans regret, comme on le ferait aujourd'hui d'anciennes revues ou de vieux journaux. Ce n'est que dans la seconde moitié du XIXe siècle, lorsque des graveurs comme Félix Bracquemond, des hommes de lettres comme les frères Goncourt et des peintres comme Édouard Manet ou Claude Monet se prirent de passion pour les estampes, que les Japonais en comprirent la valeur artistique et culturelle.
Comme tous les peintres japonais, Kuniyoshi mit près d'une dizaine d'années à trouver son style. C'est véritablement avec sa série : *Suikoden*, Cent-huit héros chinois, que son talent éclata. Il consacra ensuite une autre série aux guerriers et héros de son pays. Il les représenta, luttant contre de terribles adversaires, des serpents géants ou autres créatures surnaturelles. Ses héros japonais aux postures complexes laissent, pour la plupart, découvrir de magnifiques tatouages sur un corps musclé, symbole d'une force inébranlable. Sur leur visage se lit une implacable détermination. Le succès de ces estampes de guerriers fut immédiat.
L'affiche de l'exposition représente l'un des héros de légende les plus populaires de l'archipel : Kintarô s'accrochant à une carpe géante. Fils de la sorcière de la montagne Ashigara, Kintarô est toujours représenté comme un enfant potelé et très rouge, doté d'une force exceptionnelle. Il devint l'un des quatre valeureux vassaux du guerrier MIYAMOTO Yorimitsu et prit alors le nom de SAKATA no Kintoki. Kuniyoshi lui a donné le nom de SAKATA Kaidô-maru qu'on lui attribuait dans les pièces du théâtre kabuki. Il est représenté, embrassant de ses petits bras musclés, une carpe géante qui tente de remonter le courant. Les bulles qui se dégagent tout autour de l'énorme poisson donnent un dynamisme à cette composition originale.
L'une des estampes les plus célèbres de Kuniyoshi reste celle de la Princesse Takiyasha appelant un monstrueux fantôme squelettique à l'ancien palais, à Sôma. Le guerrier Mitsukuni qui se tient au centre lutte contre son ennemi, tandis qu'à gauche, la princesse Takiyasha, redoutable magicienne, lit la formule magique et fait apparaître un squelette géant. La scène se déroule dans le palais en ruines

COURSTESY OF GALLERY BENIYA.

INFOS PRATIQUES

Fantastique ! Kuniyoshi jusqu'au 17 janvier 2016. Petit Palais Avenue Winston Churchill, 75008 Paris. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. 10 € (TR 7 €).

de Sôma, à Sashima, où le félon Taira no Masakado avait installé sa cour et voulut rivaliser avec le pouvoir légitime de la cour impériale. La belle Takiyasha, fille du traître Masakado, ne parvint pas à ses fins et le guerrier qui ne se laissa pas intimider par le spectre, sortit vainqueur du combat.

Kuniyoshi fut aussi le maître des estampes satiriques et ludiques. À l'époque d'Edo (1603-1868), la politique gouvernementale fut très réglementée et à plusieurs reprises, des lois somptuaires et une censure très stricte tentèrent de restreindre la liberté des artistes. Les réformes draconiennes de l'ère Tenpô (1830-43) eurent une profonde influence sur le monde de l'édition et la création des estampes. Il fut interdit de vendre des estampes représentant des acteurs, des geishas, des courtisanes, des personnages en rapport avec le pouvoir ainsi que des estampes érotiques. Ceux qui enfreignaient la loi étaient sévèrement punis. Les artistes s'empressèrent donc de trouver des subterfuges et Kuniyoshi fut l'un des plus doués en la matière. Sous un aspect anodin, il donna à des poissons, à des chats, ou autres animaux, le visage d'un acteur. Il critiqua la politique de son époque en représentant les politiciens sous les traits de héros de légendes ce qui amusait ses contemporains qui s'arrachaient ses estampes.

Kuniyoshi fut aussi célèbre pour ses visages composés. On ne sait précisément d'où il tira son inspiration pour créer ces œuvres pleines d'humour, probablement d'œuvres dans le style du peintre maniériste italien Arcimboldo (c.1527-1593).

Kuniyoshi, comme tous les artistes de sa génération, s'intéressa à l'art occidental et se passionna pour les gravures sur cuivre européennes. Il leur emprunta souvent le décor, changea quelques détails et remplaça les sujets par des personnages japonais, donnant ainsi naissance à des créations originales, cristallisation de l'art occidental et de l'art japonais. Kuniyoshi quitta ce monde peu avant l'ère Meiji (1868-1912) et l'occidentalisation à outrance du pays. Cet artiste infatigable aux dons multiples laissa une œuvre colossale. Fantastique, ludique, cette magnifique exposition sera une révélation pour le public parisien.

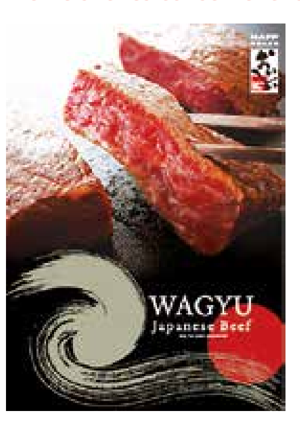
Brigitte Koyama-Richard

Courstesy of Gallery Beniya

Il fait peur à voir mais c'est quelqu'un de bien,vers 1847. Nishiki-e, format ôban (39 × 26,5 cm). Collection particulière

Rencontre avec le bœuf *made in Japan*

Le *wagyû* ou bœuf japonais a une particularité que les viandes bovines d'Europe ou d'Amérique n'ont pas : le fondant. Une caractéristique qui lui vaut de séduire de nombreux amateurs malgré son coût souvent prohibitif. En France, *wagyû* est synonyme de bœuf de Kôbe. Pourtant, à l'instar des différentes qualités de viande française (charolaise, limousine ou encore blonde d'Aquitaine), il existe au Japon des différences notables de goût entre les viandes selon leur région d'origine même si elles conservent le fondant si particulier. Pour découvrir ces particularités gustatives, deux préfectures japonaises, Gifu et Gunma, se sont associées pour proposer au public français de goûter leur production locale. Du 13 au 19 octobre, plusieurs restaurants français (ES : tél. 01 45 51 25 74, Pages : tél. 01 47 20 74 94, Passage 53 : tél. 01 42 33 04 35, Sola : tél. 01 43 29 59 04) et japonais (Aida : tél. 01 43 06 14 18, Kunitoraya : tél. 01 47 03 07 74 (jusqu'au 27 octobre), Okuda : tél. 01 40 70 19 19 et Sushi Ginza Onodera : tél. 01 40 20 09 30) proposeront sur leurs cartes des plats préparés avec ces viandes très persillées. Une façon originale et gourmande de promouvoir le *wagyû*.



SAVEUR La magie des prunes

Le secret de la gastronomie japonaise se trouve souvent dans ses traditions. Les prunes *ume* en font partie.

S'il existe des aliments qui vous préservent de toutes les maladies, cela ne vous donne-t-il pas envie de les avoir chez vous ? Au Japon, traditionnellement il s'agit de produits à base de prunes, *ume*. C'est un fruit à noyaux, comme les abricots, importé de Chine avant l'époque de Nara (710-794). Naturellement acide et toxique, il est immangeable cru, mais une fois préparé, en boisson ou mariné, son composant principal, l'acide citrique, permet de lutter contre la fatigue, mais aussi de combattre certains effets toxiques.

Dans l'archipel, les *ume* que nous trouvons sur les marchés sont des *aoume*, encore vertes et idéales pour préparer la liqueur *umeshu* (voir la page suivante). Quand vous avez un rendez-vous important le lendemain matin d'une grosse fête inévitable, choisissez de consommer pendant la soirée de l'*umeshu*. Son acide picrique agit sur le fonctionnement du foie et vous empêchera d'avoir la gueule de bois !

Si vous ne supportez pas l'alcool, vous pouvez faire également le sirop d'*ume* : mettre du sucre candi et des *ume* en bocal et le laisser macérer pendant 7 à 10 jours. Lorsque le sucre est bien fondu et le jus d'*ume* suinte, faites alors bouillir le sirop dans une casserole après avoir enlevé les fruits et filtré le liquide. Cela se conserve pendant un an dans le frigo dans un bocal hermétique. A boire en allégeant avec de l'eau fraîche ou du soda.

Lorsque les *ume* mûrissent, elles deviennent jaunâtres et ressemblent aux abricots. Elles sont appropriées pour l'*umeboshi*, prune salée, ou traduit littéralement "*ume séchée*" : placez-les pendant au moins un mois dans du gros sel équivalent à environ 12 % de fruits, puis faire sécher au soleil pendant 3 jours. C'est tout ! Après, vous pouvez les garder dans un bocal ou dans un pot à l'obscurité plus d'un an. Dans un environnement bien tempéré, elles peuvent se conserver plus de 100 ans ! L'*umeboshi* est souvent utilisée dans les *bentô*, c'est en raison de son caractère bactéricide et aussi parce qu'elle antiseptise les aliments à son contact. Cet effet est prouvé depuis des siècles puisque l'*onigiri* (boulette de riz) à l'*umeboshi* était déjà servi comme ration de combat pour les samouraïs de l'époque Sengoku (du XVe au XVIe siècle). Elle était aussi utilisée pour guérir leurs blessures. La magie de l'*ume* ne s'arrête pas là ! Il ne faut pas jeter le jus, *umezu*, qui apparaît pendant la salaison. Il contient aussi plusieurs composants bénéfiques à la santé. On dit aussi que même la salive provoquée par son goût aigre contient une sorte d'hormone anti-âge !



L'umeboshi se prépare avec des feuilles de shiso

Faute d'*ume*, vous trouverez ces produits dans les épiceries japonaises ou dans des magasins bio. Mais vous pouvez adapter l'*umeboshi* en France, en remplaçant les *ume* par des mirabelles ou des abricots, sans oublier d'y ajouter de l'acide citrique ou simplement du jus de citron.

MAEDA HARUYO

LA RECETTE DE HARUYO

UMESHU
(Alcool de prune)





PRÉPARATION

1 - Enlever le calice de l'*ume*.
2 - Bien laver avant d'essuyer.
3 - Mettre les prunes dans un bocal pasteurisé avec le sucre candi et l'alcool blanc.
4 - Laisser reposer à l'abri pendant 1 an.
5 - Enlever les prunes puis transférer dans un bocal.



6 - Servir bien frais, avec des glaçons ou mélanger avec du tonic.

Astuce : Vous pouvez remplacer la prune par de l'abricot. C'est aussi bon !

INGRÉDIENTS

1 kg d'*ume* (prune japonaise)
800 g de sucre candi
1l d'alcool blanc



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Il suffit de s'approcher du bord pour que les carpes grises viennent réclamer leur nourriture.

EXPÉRIENCE L'autre visage de Yokohama

On connaît la seconde ville du Japon pour son port et son quartier chinois, découvrez sa face cachée.

Il y a dix ans, j'ai découvert TANIGUCHI Jirô grâce à son manga intitulé *L'Homme qui marche (Aruku Hito,* Casterman). Le protagoniste de ce charmant petit ouvrage est un salarié d'une trentaine d'années qui, dans son temps libre, aime se promener autour de sa maison située dans la banlieue. Il ne se passe rien de particulier dans ces histoires, mais il y a toujours quelque chose - un petit détail, un son subtil - qui parvient à attirer son attention. Alors que la plupart des gens s'agitent autour de lui, cet homme laisse son regard curieux errer, comme un flâneur de banlieue, jusqu'à ce que même les petites choses familières se transforment en épiphanies extraordinaires.

J'ai récemment relu ce livre et je me suis rendu compte que l'endroit où je vivais était très semblable à celui représenté par TANIGUCHI Jirô. J'ai donc décidé de suivre l'exemple de *L'Homme qui marche* et d'explorer mon quartier en ayant une nouvelle approche avec les yeux et les oreilles grands ouverts.

Le quartier autour de la gare a été récemment réaménagé. Fini les vieilles boutiques poussiéreuses. A leur place, on trouve maintenant un bloc d'immeubles, un tout nouveau supermarché et l'incontournable restaurant familial. Cependant, le coin situé derrière ma maison n'a pas changé du tout depuis mon arrivée il y a 13 ans. Il suffit de passer le coin de la rue pour avoir une vue magnifique sur de petites parcelles cultivées et une petite rivière qui serpente lentement vers la baie de Tôkyô. J'adore me promener le long des nombreuses rizières et voir comment elles changent au fil des saisons. Début juin, les champs irrigués reflètent le ciel chan-

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Malgré son statut de grande ville, la seconde du pays en termes de population, Yokohama conserve un côté campagne très séduisant.

geant. Pendant l'été, ils se transforment en une mer verte brillante, une nuance que je n'ai jamais rencontrée en Europe et qui ne cesse de me fasciner. Au moment des moissons, on voit apparaître des milliers de bottes de paille de riz semblables, à la nuit tombée, à des milliers de soldats en faction.

La rivière coule entre deux hauts murs de béton et abrite des dizaines de carpes grises. Ce sont d'énormes poissons voraces qui se rassemblent en hâte le long des rives chaque fois que quelqu'un se penche sur la clôture, en espérant être nourris avec du pain.

Si cette rivière n'a rien d'un lieu exotique, il y a des moments où, si vous êtes chanceux, vous pouvez apercevoir un oiseau semblable à une cigogne debout, parfaitement immobile au milieu de la rivière peu profonde. Dans son élégante beauté, on dirait une apparition fantomatique.

Puisqu'on évoque les oiseaux, mon quartier semble être leur lieu de rendez-vous. Un jour, alors que je rentrais chez moi à partir de la gare, en prenant un raccourci à travers un groupe d'immeubles, j'ai remarqué un couple d'hirondelles virevoltant dans le dédale des passages bétonnés. J'ai alors décidé de les suivre pour finalement découvrir leur nid installé sous un plafond. Apparemment, ils reviennent chaque année, et les résidents ont même installé une étagère en bois afin de protéger le nid… et les passants des fientes d'oiseaux. Depuis cette découverte, j'ai commencé à faire plus attention à mon environnement et je suis devenu plus attentif aux oiseaux qui volent tous les jours autour de ma maison. Il y a des moineaux en quête perma-





Dans cette partie de la ville, on ne se presse pas. Les hommes et la nature ont trouvé leur équilibre. Comme 2 000 autres cités japonaises, Yokohama dispose de plaques d'égout particulières qui suscitent l'intérêt de nombreux curieux.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Ville et campagne font bon ménage. Les gens apprécient de vivre dans cet environnement unique.

nente de nourriture et les grands corbeaux à l'air effrayant qui règnent sur la rue, intimidant les petits oiseaux et fouillant les sacs à ordures. Ce printemps, pour la première fois, un couple de pies a fait son nid dans la maison de mes voisins, les TANABE, dans une ouverture étroite entre le mur et la fenêtre. Les maisons japonaises étant construites toujours près les unes des autres, il m'est très facile d'observer les allées et venues du jeune couple qui nourrit alternativement sa progéniture. Chibita, la chatte des TANABE, passe paresseusement son temps à se promener dans le quartier, levant les yeux vers tous ces oiseaux. L'après-midi, on la retrouve généralement dans le temple voisin en train de faire une sieste, rêvant probablement d'en attraper un.

Les oiseaux sont aussi présents sur les plaques d'égout de l'immense parc situé près de mon domicile. Cela m'a fait penser à la multitude des styles que l'on rencontre pour les plaques d'égout au Japon. Un jour, je me suis rendu à la bibliothèque du quartier pour en apprendre un peu plus sur ces éléments du décor urbain et j'ai été surpris de découvrir plusieurs livres sur le sujet avec des titres allant de "Guide complet des plaques d'égout" à "Ces gens qui aiment les plaques d'égout". Il semble que les gens ici considèrent les plaques d'égout avec beaucoup de sérieux. J'ai même trouvé sur Internet une association japonaise des plaques d'égout. Près de 2 000 municipalités ont doté leurs plaques d'égout d'un décor original, avec principalement des fleurs et des animaux. On trouve ensuite des motifs géométriques.

Aujourd'hui, j'ai eu la chance de terminer mon travail plus tôt que d'habitude. Ma femme est venue à ma rencontre à la gare et, ensemble, nous avons pris la direction des rizières où nous avons mangé le gâteau qu'elle venait de préparer tout en regardant le petit train local qui rythme notre vie quotidienne. Passage de train et sucreries, que voulez-vous de plus ?

JEAN DEROME

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
ZOOM JAPON
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Jean Derome, Yagishita Yuta, Steve John Powell, Brigitte Koyama-Richard, Ritsuko Koga, Akiyama Yuhiro, Maeda Haruyo, Kimié Ozawa, Kashio Gaku, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Yoshié Takano, Miwa Takano, Rié Tanaka, Marie Varéon (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud

événements

AWA ODORI PARIS vol.1

Un air de « Matsuri » japonais débarque place des Vosges !

Venez découvrir et participer à cette grande fête populaire japonaise

Le 2 octobre 2015 à partir de 12h30

au square Louis XIII à la place des Vosges 75004 Paris

Spectacle gratuit et des éventails seront offerts aux participants
Plusieurs démonstrations auront lieu ce jour-là.

Pour toutes informations veuillez contacter :
Art Sanjo Tél : 01 44 07 00 45
mail : artsanjo@wanadoo.fr
www.awaodoriparis.com/jp
www.facebook.com/awaodoriparis

Un atelier pour apprendre les pas de cette danse aura lieu à la maison de la culture du Japon à Paris la veille :
Le 1er octobre 2015 de 19h à 20h30 dans la grande salle (niveau -3)
Participation sur réservation auprès de la maison de la culture du Japon à Paris
Web : www.mcjp.fr
Tél: 01 44 37 95 95 (du mardi au samedi de 12h à 19h30)

● **Semaine du Wagyu**
Des chefs japonais proposeront **du 13 au 19 octobre** des plats conçus à partir de bœuf japonais. Les préfectures de Gifu et de Gunma nous offrent leurs spécialités - notamment de Wagyu - en vue de la promotion de ce produit de qualité supérieure. www.fr.emb-japan.go.jp/actualite/2015/semaine_wagyu.html

cours

● **Stage intensif de japonais pour débutant** du 13 nov. au 16 déc. 2015 - 20 heures - mer. et ven. 19h-21h - 260€ TTC. Matériel compris. Inscription sur www.espacejapon.com

● **Stages intensifs de MANGA** pendant les vacances de la Toussaint. 5 jours. De 11h~15h. 265€ttc (matériel et repas compris). Informations et inscription sur www.espacejapon.com

logements

●**Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier** franco-japonais à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses étudiants et expatriés japonais. 18 rue de Richelieu 75001 Tel : 01 4286 8739 service@paris-fudosan.com

emplois

Foodex importateur et distributeur de produits alimentaires japonais recherche

un Commercial Terrain

sur Paris et région parisienne.
Celui-ci aura pour missions de développer le portefeuille clients sur la zone et de fidéliser la clientèle existante.
Une première expérience commerciale est nécessaire, si possible dans la restauration.
Nous recherchons une personne autonome, organisée et ayant une sensibilité pour la gastronomie japonaise.
Merci de faire parvenir votre CV et lettre de motivation à recrutement@foodex.fr

divers

Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr

14ème concours de Haïku des enfants du monde entier 2015-2016 (JAL foundation)

Participation : envoyer un Haïku en 3 vers en français sur un dessin original. Format : A4. Thème : le matin. Condition d'âge : moins de 16 ans à la date du 15 février 2016. Date limite : 15/02/2016. Adresse : JAL foundation Haïku contest c/o Japn Airlines 4, rue de Ventadour 75001 Paris. Email : service.paris@jal.com

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)		**Options**	
Emploi	50€ttc	20 car. suppl.	5€ttc
Evénement	45€ttc	option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
Cours	40€ttc	cadre	50€ttc
Amitié	40€ttc	gras	50€ttc
Logement	35€ttc	img. papier	100€ttc
Divers	30€ttc		

NHK WORLD TV
Sélection octobre

NHK WORLD from JAPAN
nhk.jp/nhkworld

Kabuki à Las Vegas!

Assistez à une rencontre spectaculaire
entre théâtre traditionnel japonais et effets spéciaux futuristes.

samedi 10 octobre à 19h10

Disponible sur les canaux suivants:

CANALSAT canal 473

orange canal 182

free canal 680



canal 270

Bouygues Telecom canal 731/732



canal 222

Aussi disponible en streaming
et via notre application gratuite.
nhk.jp/nhkworld

